N°29401 C

03/2008

Mixer portatif
Portable mixer
Handmixer

CE

Manuel d'utilisation — FR

User manual — GB

Bedienerhandbuch — DE

Manuale di utilizzo — IT

Gebruikshandleiding — NL

Användningsmanual — SE

Brugervejledning — DK

Brukerhåndbok — NO

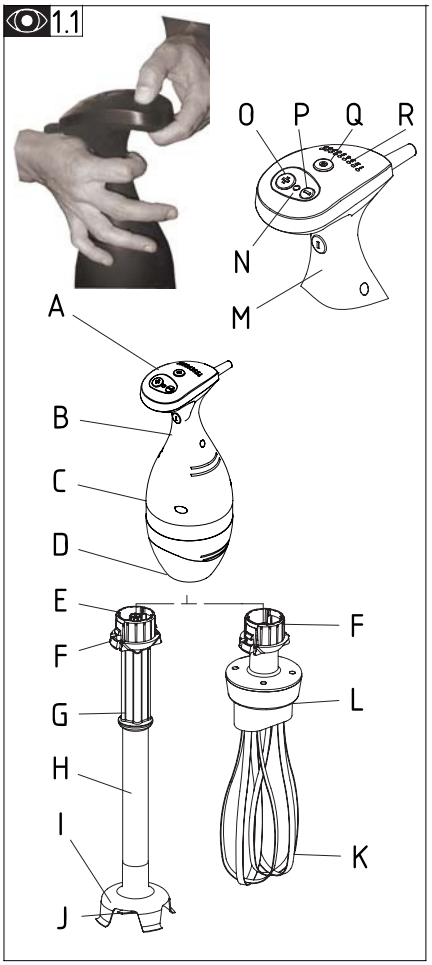
Käyttöohjekirja — FI

Manual de utilización — ES

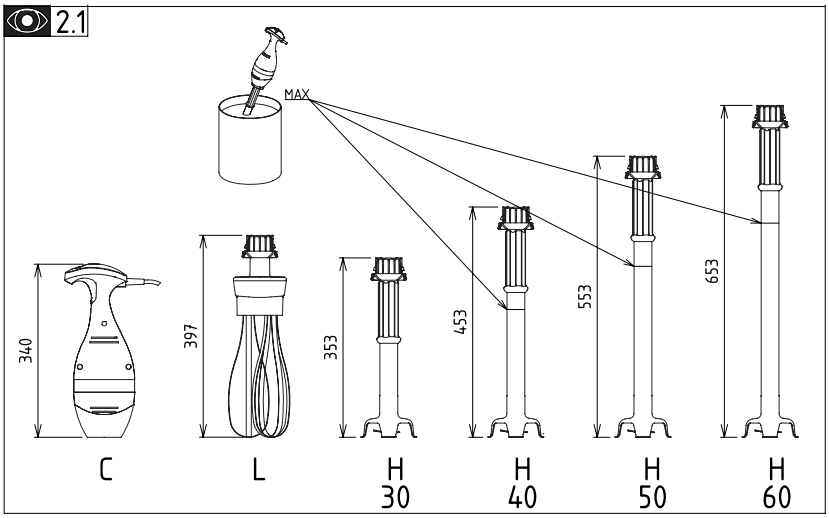
Manual de Utilização — PT

Εγχειρίδιο χρήσης — EL

1.1



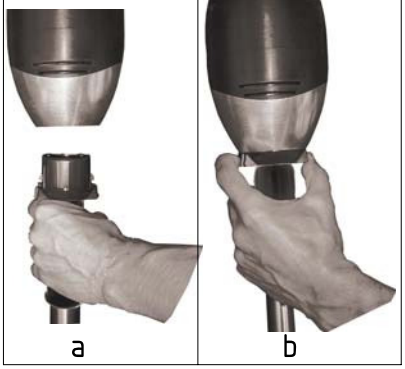
2.1



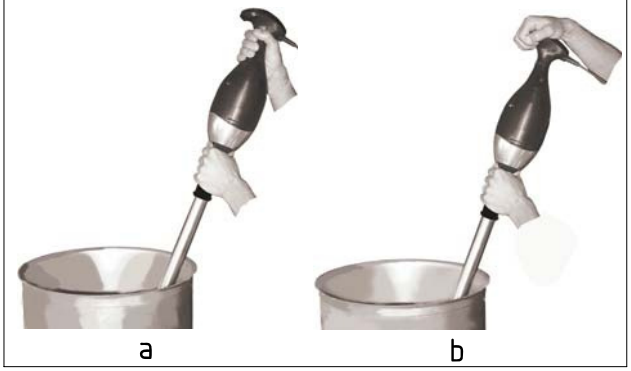
2.2

A (V)	B (W)	C (Hz)	D (A)
230	350	50	1,7
115	350	60	3,4
230	440	50	2
115	450	60	4
230	550	50	2,6
115	550	60	5,2
230	660	50	3,3
115	660	60	6,6

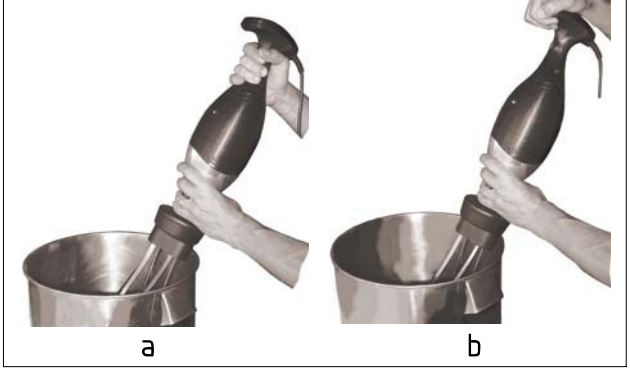
3.4



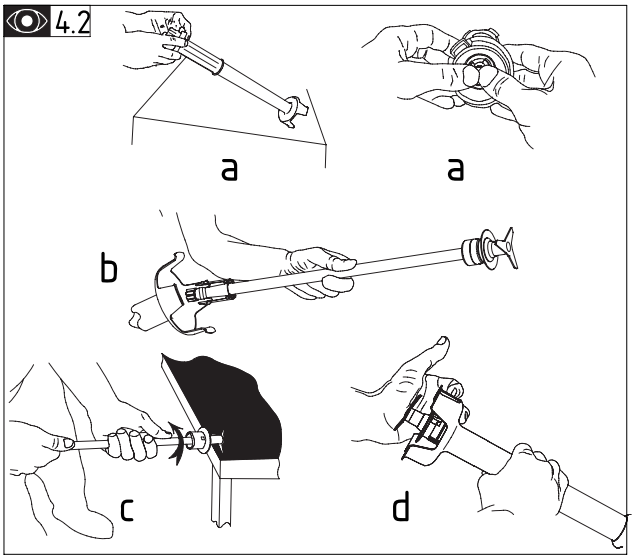
3.5



3.6



4.2



4.3

Siehe die Abbildungen, deren Nummerierung den Abschnitten der Bedienungsanleitung folgt.

DE

12/2009

Verschiedene Modelle

MIXER

B3000-40 -MIXER Länge 43 cm mit oder ohne Rührbesen 350W bis 660W

B3000-50 -MIXER Länge 53 cm mit oder ohne Rührbesen 350W bis 660W

B3000-60 -MIXER Länge 63 cm mit oder ohne Rührbesen 350W bis 660W

Übersicht

Einleitung	1	Wartung	5
Aufstellung	1	Normkonformität	6
Anwendung und Sicherheit	2	Teileliste - Explosionszeichnung	A
Reinigung, Hygiene und Unterbringung	4	Schaltplan	D
Betriebsstörungen	5		

Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine" oder „Gerät" bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine endlose Liste mahnender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche Falsch- oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Integrität der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener und am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, kontaktieren Sie bitte den Hersteller oder zugelassenen Kundendienst, der Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung steht, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu garantieren.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Diese HANDMIX- UND RÜHRGERÄTE sind für Restaurant- und Großküchen bestimmt und eignen sich für folgende Arbeiten:

- Mixen, Pürieren, Homogenisieren von Suppen und Saucen mit MIXSTAB,
- Schlagen, Emulgieren, Mixen von Eiweiß, Mayonnaise oder Püree mit RÜHRBESEN.

• Für spezielle, nicht zur Nahrungsmittelverarbeitung gehörende Arbeiten: AUF ANFRAGE.

• Die Mixer sind ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen. Sie sind von ausgebildetem Personal zu bedienen, das die vorliegende Anleitung zur Kenntnis genommen hat.

• Die Mixer dürfen nicht in explosionsfähigen Umgebungen eingesetzt werden.

A Oberer Griff
B Unterer Griff
C Motorblock
D Flansch
E Zentriervorrichtung
F Bajonettverschlüsse
G Griff
H Mixstab
I Schutzkappe
J Messer
K Rührbesen
L Besenblock
M Taste „I" EIN
N Kontrolleuchte Überlast
O Taste „+" Geschwindigkeit
P Taste „-" Geschwindigkeit
Q Taste „O" AUS
R Leuchtanzeige für die Geschwindigkeit

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (RICHTWERTE)

2.2 ELEKTROANSCHLUSS

Die verschiedenen Modelle der Handmix- und Rührgeräte der Klasse II (Schutzisolierung) werden mit Wechselstrom versorgt und benötigen keine Erdung. Der Universalmotor ist funkentstört.

• Eine genormte 10A Wandsteckdose für Wechselstrom mit Schutzschalter oder 10A Sicherung vorsehen.

• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

• Vor dem ersten Einsatz wird die Reinigung der Werkzeuge und der Rührbesen empfohlen. Siehe dazu Abschnitt 4.2 „Reinigung am Arbeitsende".

• Technische Daten des Motors:

A Versorgungsspannung (Volt)
B Nennleistung (Watt)
C Frequenz (Hertz)
D Stromstärke (Ampere)

Anwendung und Sicherheit

3.1 INTEGRIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

• Die Sicherheit des Benutzers wird entsprechend den Vorschriften der Norm EN 12853 durch folgende Einrichtungen gewährleistet:

- die doppelte Schutzisolierung des Gerätes (Klasse II),
- Die Notwendigkeit zum gleichzeitigen Drücken der EIN-Tasten Mark. O und Mark. M nach einem STOP („Fehlspannungsschutz").
- Den Schutz des Motors vor Überlastungen durch eine Thermosicherung.
- Den Abstand zwischen dem Werkzeug und den Griffbereichen.
- den Schutzfuß des Mixstabes,
- die Einhaltung der untenstehenden Sicherheitsvorschriften.

• Der Benutzer des Mixers mit Rührbesen muss unbedingt folgende Sicherheitsvorschriften einhalten:

- **Vor jedem Ein- oder Ausbau des Mixstabs oder des Rührbesens den Netzstecker des Gerätes herausziehen.**
- **Das Gerät niemals leer und ohne Behälter, sondern nur mit maximal bis zu 2/3 eintauchendem Werkzeug laufen lassen. (siehe Eintauchgrenze)** 2.1
- Immer in einem standsicheren, in ausreichender Höhe aufgestellten Behälter arbeiten.
- Zur Vermeidung des Verspritzens heißer Flüssigkeiten, das Werkzeug vor dem Start unter Beachtung der Eintauchtiefe bis zum Behälterboden eintauchen lassen. Erst nach seinem vollständigen Stillstand wieder herausziehen 2.1
- Zur Vermeidung von Gefahren durch sich drehende Messer: immer das Gerät mit dem Mixer im Behälter einschalten.
- Das Gerät sofort nach dem Gebrauch abschalten.
- Das Gerät nie mit eingesetzten Zubehörgeräten reinigen. Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen und Zubehörgeräte abbauen.
- Der Motorblock bleibt stabil, wenn er senkrecht auf einer Arbeitsfläche aufgestellt wird.

3.2 BETRIEB 1.1

I STANDARDAUSFÜHRUNG

a) Einschalten

- Die Sicherheitsvorschriften unter Abs. 3.1 beachten.
- Den Mixer an den Griffen A und B des Motorblocks C fassen.
- Gleichzeitig auf die Taste „I" Mark. M und die grüne Taste „+» Mark. O drücken. Der Mixer startet auf kleiner Geschwindigkeit.
- Die grünen Tasten Mark. M und Mark. O loslassen. Der Mixer bleibt im Dauerbetrieb bei den 350W und 450W Modellen auf Geschwindigkeitsstufe 3, den 550W und 660W Modellen auf GS 2.

b) Gerät anhalten

- Die rote Taste „O" Mark. Q drücken.

c) Geschwindigkeitswahl

Wenn das Gerät seit mehr als 30 Sekunden steht, erfolgt der Start bei den 350W und 450W Modellen immer auf Geschwindigkeitsstufe 3, den 550W und 660W Modellen auf GS 2.

Wenn das Gerät weniger als 30 Sekunden stoppt, erfolgt der Neustart mit der Geschwindigkeit des Mixers zum Moment des Stops. Auf diese Weise muss die Geschwindigkeit nach einem kurzen Stop (< 30 Sekunden), z.B. zum Kontrollieren der Zubereitung, nicht jedes Mal neu eingestellt werden.

d) Geschwindigkeit erhöhen

Mehrfach auf die grüne Taste „+" Mark. O drücken.

Die Geschwindigkeit erhöht sich stufenweise bei jedem Druck auf die grüne Taste „+" Mark. O.

Dauerdruck für mehr als eine Sekunde auf die grüne Taste „+" Mark. O führt zum direkten Übergang zur Höchstgeschwindigkeit.

e) Geschwindigkeit verringern

Mehrfach auf die schwarze Taste „-" Mark. P drücken.

Die Geschwindigkeit verringert sich stufenweise bei jedem Druck auf die schwarze Taste „-" Mark. P.

Dauerdruck für mehr als eine Sekunde auf die schwarze Taste „-" Mark. P führt zum direkten Übergang zur Mindestgeschwindigkeit.

Hinweis:

1) Während der Bearbeitung hat ein Druck auf die grüne Taste „I" auf dem Griff B keine Auswirkungen auf den Betrieb des Geräts.

2) Bei Überlast des Geräts blinkt die Überlastlampe Mark. N; dadurch wird der Betrieb der Maschine nicht beeinflusst, es empfiehlt sich jedoch, die Betriebsgeschwindigkeit der Maschine zu verringern, bis die Lampe erlischt. Wenn die Geschwindigkeit beim Blinken der Lampe nicht verringert wird, funktioniert die Maschine noch korrekt, kann aber schnell aufgrund eines Überhitzens des Motors stoppen; in diesem Fall leuchtet die Lampe M ständig.

Das Gerät ist weiterhin gegen ein Überhitzen infolge eines langen und/oder intensiven Gebrauchs gesichert. In diesem Fall schaltet der Mixer selbständig ab, die rote Lampe leuchtet ständig und zeigt an, dass der Stop des Geräts aus Sicherheitsgründen erfolgte. Einige Minuten warten, bis der Motor abkühlt, den Netzstecker ziehen und sofort wieder einstecken. Die Kontrollleuchte sollte nicht mehr blinken. Blinkt sie dennoch, noch ein wenig warten, dass der Motor abkühlt, den Netzstecker ziehen und wieder einstecken.

3) Wenn die Maschine auf einer Geschwindigkeitsstufe unter 3 stoppt, vorsichtshalber 30 Sekunden vor dem Neustart warten oder den Stecker des Geräts ziehen und sofort wieder einstecken.

II AUSFÜHRUNG MIT DAUERDRUCK: SIEHE BESCHREIBUNG ANHANG B

a) Einschalten
- Die Sicherheitsvorschriften unter Abs. 3.1 beachten.
- Den Mixer an den Griffen A und B des Motorblocks C fassen.
- Gleichzeitig auf die Taste „I“ Mark. M und die grüne Taste „+» Mark. O drücken. Der Mixer startet bei den 350W und 450W Modellen auf Geschwindigkeitsstufe 3, den 550W und 660W Modellen auf GS 2.
- Die Taste „+“ Mark. O loslassen, die grüne Taste Mark. „M» gedrückt halten.

b) Gerät anhalten
- Die grüne Taste Mark. M loslassen.

c) Geschwindigkeitswahl

Wenn das Gerät seit mehr als 30 Sekunden steht, erfolgt der Start bei den 350W und 450W Modellen immer auf Geschwindigkeitsstufe 3, den 550W und 660W Modellen auf GS 2.

Wenn das Gerät weniger als 30 Sekunden stoppt, erfolgt der Neustart mit der Geschwindigkeit des Mixers zum Moment des Stops. Auf diese Weise muss die Geschwindigkeit nach einem kurzen Stop (< 30 Sekunden), z.B. zum Kontrollieren der Zubereitung, nicht jedes Mal neu eingestellt werden.

d) Geschwindigkeit erhöhen

Mehrfach auf die grüne Taste „+“ Mark. O drücken.

Die Geschwindigkeit erhöht sich stufenweise bei jedem Druck auf die grüne Taste „+“ Mark. O.

Dauerdruck für mehr als eine Sekunde auf die grüne Taste „+“ Mark. O führt zum direkten Übergang zur Höchstgeschwindigkeit.

e) Geschwindigkeit verringern

Mehrfach auf die schwarze Taste „-“ Mark. P drücken.

Die Geschwindigkeit verringert sich stufenweise bei jedem Druck auf die schwarze Taste „-“ Mark. P.

Hinweis:

2) Bei Überlast des Geräts blinkt die Überlastlampe Mark. N; dadurch wird der Betrieb der Maschine nicht beeinflusst, es empfiehlt sich jedoch, die Betriebsgeschwindigkeit der Maschine zu verringern, bis die Lampe erlischt. Wenn die Geschwindigkeit beim Blinken der Lampe nicht verringert wird, funktioniert die Maschine noch korrekt, kann aber schnell aufgrund eines Überhitzens des Motors stoppen; in diesem Fall leuchtet die Lampe M ständig.

Das Gerät ist weiterhin gegen ein Überhitzen infolge eines langen und/oder intensiven Gebrauchs gesichert. In diesem Fall schaltet der Mixer selbständig ab, die rote Lampe leuchtet ständig und zeigt an, dass der Stop des Geräts aus Sicherheitsgründen erfolgte. Einige Minuten warten, bis der Motor abkühlt, den Netzstecker ziehen und sofort wieder einstecken. Die Kontrollleuchte sollte nicht mehr blinken. Blinkt sie dennoch, noch ein wenig warten, dass der Motor abkühlt, Netzstecker ziehen und wieder einstecken.

3) Wenn die Maschine auf einer Geschwindigkeitsstufe unter 3 stoppt, vorsichtshalber 30 Sekunden vor dem Neustart warten oder den Stecker des Geräts ziehen und sofort wieder einstecken.

3.3 EINSETZEN DER RÜHRBESEN

- Die Sicherheitsvorschriften unter Abs. 3.1 beachten.
- Den Raststift jedes Besens vor die entsprechende Achsnut im Getriebegehäuse bringen und bis zum Anschlag eindrücken. Jede Rührbesennabe muss das Getriebegehäuse leicht berühren.
- Die Besen werden durch Ziehen wieder herausgenommen.

3.4 EIN- UND AUSBAU DES MIXSTABS ODER DES RÜHRBESENS 3.4

- Die Sicherheitsvorschriften unter Abs. 3.1 beachten.

1) Einbau von Mixstab bzw. Rührbesen.

a) Die Zentriervorrichtung E auf den Flansch D des Motorblocks setzen, dabei die Bajonettverschlüsse F vor die Kerben auf dem Flansch D halten. 3.4a

b) Die Zentriervorrichtung E unter leichten Drehbewegungen bis zum Ende in den Flansch D schieben. 3.4b

Die Zentriervorrichtung muss ohne Gewalt eingeführt werden können.

c) Um eine Vierteldrehung drehen, bis sich die Markierungen gegenüberstehen. Der Pfeilrichtung mit Markierung folgen.

3.4c

Hinweis: Es ist nicht möglich, Welle + Messer zusammen auszubauen, wenn das Zubehörgerät bereits auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ist dies dennoch der Fall, siehe b).

d) Kontrollieren, ob das Messer J beim Einbau verrutscht ist.

3.4d

Ist dies der Fall:
- das Zubehörgerät ausbauen (siehe §3.4.2),
- das Messer J wieder einsetzen, 4.2d
- den Einbauvorgang wiederholen (siehe §3.4.1).

2) Ausbau von Mixstab bzw. Rührbesen.

a) Den Griff G um eine Vierteldrehung in die Pfeilrichtung mit der Markierung verdrehen.

b) Den Griff G aus dem Flansch D befreien.

Vor dem Ein- oder Ausbau eines Werkzeugs immer den Netzstecker der Maschine ziehen

3.5 BENUTZUNG DES MIXSTABES

- Die Sicherheitsvorschriften unter Abs. 3.1 beachten.
- Den Mixstab bis zu MAXIMAL 2/3 seiner Länge in den Kessel eintauchen. 2.1
- Den Mixer einschalten und auf Höchstgeschwindigkeit stellen, indem die grüne Taste „+“ Mark. O mindestens eine Sekunde lang gedrückt wird (siehe Abs. 1.1).
- Bei den Mixstäben 40, 50, 60, das Gerät am Griff G des Mixstabs und je nach Arbeitshöhe an einem der beiden Griffe Aoder B des Motorbocks halten.
- Bei einem Mixstab 30, das Gerät nicht am Griff G halten, erliegt zu nahe am Messer. Das Gerät an den Griffen A und Bdes Motorblocks halten. 3.5a-b
- Den Mixstab leicht schräg in das Mixgut einführen, wobei der Fuß mit dem Messer den Behälterboden nicht berühren darf. Das Mixgut wird dann durch den Wirbel angezogen und zerkleinert.
- Anschließend den Mixer auf dem Kesselboden aufgesetzt lassen, um den Arbeitsgang mühelos zu beenden.
- Den Mixer nach vollständigem Stillstand aus dem Kessel herausnehmen.
- Wenn die Höhe des Mixgutes über der Eintauchgrenze des Mixstabs liegt, muss die Kesselhalterung eingesetzt werden (extra zu bestellen). Setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.
- Maschine stoppen und den Mixer herausnehmen.

VORSICHT: Während des Betriebs, die Hände an den Griffen lassen, um Verbrennungen am erhitzten Mixstab zu vermeiden, wenn er in kochende Flüssigkeiten getaucht wird (Suppen, usw.)

Darauf achten, die Eintauchgrenze nicht zu überschreiten.

2.1

Die Maschine nie mit nicht eingetauchtem Werkzeug betreiben

Das Werkzeug nie während des Mixvorgangs herausholen: Spritzgefahr.

3.6 BENUTZUNG DES RÜHRBESENS

- Die Sicherheitsvorschriften unter Abs. 3.1 beachten.

⚠ Immer mit geringer Geschwindigkeit starten, vor allem bei zähen Zubereitungen (Püree, Crêpeteig, usw.)

- Einschalten (siehe Abschnitt 3.2).
- Das Gerät an der Nabe des Motorblocks und je nach Arbeitshöhe einer der beiden Griffe A oder B des Motorblocks halten. **3.6a-b**
- Falls die Geschwindigkeit unzureichend ist, schrittweise erhöhen, dabei auf Spritzer achten.- Den Rührbesen langsam von der Mitte zum Kesselrand bewegen (Eischnee, Mayonnaise, usw.)

VORSICHT:

- Nicht versuchen, den Rührbesen am Reduziergetriebe zu halten. In diesem Fall kann die Hand am Block entlang rutschen und in den Bereich der Besendrähte kommen. Der Block ist kein Griffbereich des Rührbesens.

- Nicht versuchen, einen Finger oder die Hand zwischen die Drähte des Rührbesens zu halten. Nicht versuchen, die Rührbesen während des Betriebs zu blockieren.

- Um die Gefahr der Beschädigung der Rührbesen, starke Vibrationen der Maschine und Spritzer zu vermeiden, nicht mit zu hohen Geschwindigkeiten arbeiten. Die Qualität der Arbeit wird dadurch nicht besser.

3.7 GRUNDREZEPTE

a) Für den Mixstab

- Sämtliche Suppen, Cremesuppen, Fischsuppen.
- Fischpasten, Gemüsepürees, Spinat püriert, Pürees.

b) Mit dem Rührbesen

• Kartoffelpüree:

- Die heißen, weichgekochten Kartoffeln abtropfen lassen.

Bemerkungen: Bis zu 6 kg Püree kann sofort der Rührbesen benutzt werden. Bei größeren Mengen bis zu 20 kg oder bei Kartoffeln, die nach dem Kochen noch etwas fest sind, zuerst mit dem Mixstab bei hoher Geschwindigkeit grob zerkleinern und anschließend den Rührbesen verwenden.

- Mittlere Geschwindigkeit (4 —>6) wählen.
- Die Kartoffeln zerkleinern, in der Mitte beginnen und dann den Mixstab zum Kesselrand bewegen.
- Gewürze und dann bei maximaler Geschwindigkeit heiße Milch hinzufügen und vermischen, bis man ein feines Püree erhält.

• Mayonnaise (für 5 Liter):

- Mit mittlerer Geschwindigkeit starten.
- Geschwindigkeit entsprechend der Menge schrittweise erhöhen.

• Eischnee (bis zu 60 Eier):

- Das Eiweiß langsam bei niedriger Geschwindigkeit weiß schlagen.
- Anschließend mit zunehmend höherer Geschwindigkeit Volumen und Festigkeit des Schnees erzielen.

• Verschiedenes:

- Konditoreicreme, Buttercreme, Schlagsahne, Tortenbiskuits, Meringues, Pudding, Brandteig, Soufflés, usw.

Reinigung, Hygiene und Unterbringung

Die Sicherheitsvorschriften unter Abs. 3.1 beachten.

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

- Das Werkzeug bis zur Höhe der Verschmutzung in einen Behälter mit heißem Wasser tauchen.
- Einige Sekunden laufen lassen; das Werkzeug reinigt sich von selbst.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

⚠ Vor jedem Eingriff immer zuerst den Netzstecker der Maschine ziehen.wird.

A/ Reinigung des Mixwerkzeugs **3.4**

1) Das Mixwerkzeug vollständig auseinanderbauen: siehe

2) Das Mixwerkzeug nehmen und über einem Tisch oder einer Spüle mit beiden Daumen auf die mittlere Kunststoffachse drücken. **4.2a**

⚠ Der Ausbau muss über einem Tisch oder auf einem festen Untergrund vorgenommen werden, damit niemand beim Herausnehmen der Welle und des Messers verletzt wird.

3) Den Stab von der Baugruppe Welle + Messer trennen. **4.2b**

4) • Reinigung der Baugruppe Welle + Messer sowie des Stabs H in der Spüle.

Die Baugruppe Welle + Messer sowie der Stab H werden mit einer Bürste und heißem Wasser sowie einem desinfizierenden, fettlösenden Mittel gereinigt. Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Sterilisieren trocknen lassen.

• Reinigung in der Spülmaschine: nur für das Messer und den Stab H möglich.

Lösen des Messers J: die Welle mit beiden Händen festhalten, das Messer dabei auf eine stabile Unterlage drücken; die Welle gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie freizugeben.

Das Messer von Hand ganz lösen. **4.2c**

Die Welle nicht in der Spülmaschine reinigen, sie kann durch chlorhaltige Produkte anlaufen. Es besteht jedoch keine Gefahr für die Gesundheit!!! Nach der Reinigung in der Geschirrspülmaschine vor jedem Arbeitsschritt warten, bis wieder Raumtemperatur erreicht ist, damit an den Kunststoffteilen keine Schäden entstehen.

5) Sterilisation

Nach der Reinigung, Trocknung und vor jeglichem Gebrauch muss der Mixstab zwecks Sterilisation demontiert werden. Folgende Teile müssen sterilisiert werden:

- Messer (3),
- Baugruppe (4) - nicht auseinandergebaut -,
- Stab (5),
- Baugruppe (6) - nicht auseinandergebaut.

Es sollte ein geeigneter Sterilisator (UV-Licht - Ozon) unter Einhaltung der Bedienungsvorschriften des Herstellers verwendet werden.

6) Die Baugruppe Welle + Messer wieder in den Stab einsetzen, dazu mit der Handfläche Druck ausüben. **4.2d**

B/ Reinigung des Mixwerkzeugs

1) Herausnehmen der Besen: §3.3 **3.4**

2) Den Besenblock mit heißem Wasser unter Zusatz eines fettlösenden, desinfizierenden und materialverträglichen Reinigungsmittels reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen.

3) Den Block nicht in der Spülmaschine reinigen.

Die beiden Besen können wie der Block gereinigt werden (siehe Unterpunkt 2), aber auch in der Spülmaschine.

4) Sterilisation

Nach jedem Reinigen und vor jedem Einsatz sterilisieren: Für Getriebegehäuse und Besen dieselben Mittel wie für den Stab verwenden.

5) Den Rührbesen wieder einsetzen (siehe Abs. 3.4).

⚠ Den Motorblock nicht in der Spülmaschine reinigen und nicht eintauchen. Einen feuchten Schwamm mit Reinigungsmittel benutzen, Block abtrocknen.

4.3 AUFBEWAHRUNG 4.3

• Leicht zugänglichen Ort zur Befestigung der Wandhalterung (Schrauben und Dübel sind nicht im Lieferumfang enthalten) wählen.

- Nach der Reinigung den Motorblock sowie Mixstab und Rührbesen an die Wandhalterung hängen. Das Stromkabel auf der Vorrichtung aufwickeln, den Netzstecker auf der Vorderseite einstecken.

Wichtig:

- *Der Motorblock darf nicht auf eine heiße Unterlage gelegt werden.*
- *Das Gerät sorgfältig handhaben und Stöße vermeiden.*
- *Den Mixer vorsichtig behandeln.*
- *Stöße am Clip E vermeiden.*

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB:

- Das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- Der Benützer gleichzeitig die beiden EIN-Tasten betätigt (siehe Abs. 1.1 – Standardausführung)
- Wenn die Kontrolleuchte aufleuchtet, das Gerät abschalten und einen Augenblick warten, bis der Motor abkühlt (siehe Abs. 1.1).

Wenn das Gerät während des Betriebs stoppt und die Kontrolleuchte angeht:
- Das Gerät abschalten und es einen Augenblick abkühlen lassen, bis die thermische Sonde es erlaubt, das Gerät wieder einzuschalten.

Bei Fortbestehen der Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

• Das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.

• Bei jedem Einsatz ist der Zustand folgender Bauteile zu kontrollieren:

- des Gehäuses (es darf keine Risse aufweisen),
- des eingesetzten Werkzeugs (Besen richtig eingerastet, Messer geklemmt, usw.),
- die Funktion der Baugruppe,
- Bei Vibrationen während des Betriebs: Spiel der Welle, Beschädigung der Rollager oder verbogene Welle.

Bei Fortbestehen der Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler

5.3 EINTAUCHEN DES GERÄTS

Wird das Gerät während des Betriebs versehentlich in Wasser getaucht :

- NICHT VERSUCHEN, ES WIEDER HERAUSZUHOLEN.
- DEN BEHÄLTER NICHT ANFASSEN
- SOFORT NETZSTECKER ZIEHEN.
- Den Wartungsdienst oder Ihren Händler benachrichtigen.

5.4 HINFALLEN DES GERÄTS

• Maschine abgeschaltet:

- den Zustand der Gehäuse kontrollieren (keine Risse oder Abplatzungen),
- Durch Schütteln des Geräts auf verdächtige Geräusche kontrollieren.

Im Zweifelsfall den Wartungsdienst oder Ihren Händler einschalten.

Wartung

6.1 ANTRIEB

• Die Handmix- und Rührgeräte sind äußerst wartungsfreundlich (Motorlager und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).

Zur eventuellen Schmierung des Getriebes sind lebensmitteltaugliche Speisefette und -öle zu verwenden.

• Bei jedem Einsatz zu prüfen (siehe Abs. 5.2):- das Spiel der Welle des Mixers,

- die Schärfe des Mixermessers,
- die Dichtheit des Gehäuses des Rührbesen-Vorsatzes,
- das Verriegelungssystem der Rührbesen.

• Um ans Innere des Motorblocks zu gelangen, wie folgt vorgehen (siehe Explosionszeichnung Motorblock):

- den Netzstecker des Gerätes ziehen,
- das Wellband Mark. 12 herausnehmen (mithilfe eines Schraubenziehers anheben),
- die drei Schrauben M4x16 Mark. 11 herausnehmen und den Bügel 10 und Flansch 9 ausbauen,
- Die unter dem oberen Griff Mark. A befindliche Schraube PT 40x20 herausnehmen und die obere Kappe Mark. 2 abnehmen. Nicht die beiden Taster S2 verlieren.
- Stopfen Mark. 15 herausnehmen.
- Die 7 Schrauben Mark. 13 herausnehmen.
- Die Maschine waagerecht stellen und das Gehäuse 14 abnehmen (schwarz in der Explosionszeichnung „Block“).

Wieder einbauen: in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

• Um ans Innere des Besenrblocks zu gelangen, wie folgt vorgehen (siehe Explosionszeichnung Besenblock):

- die Besen 18 mit kräftigem Druck herausziehen,
- die 4 Kappen Mark. 10 mithilfe eines Schraubenziehers herausnehmen,
- die 4 Schrauben Mark. 11 lösen.
- Die Baugruppe S3 vom Gehäuse Mark. 17 trennen, dabei das Gehäuse Mark. 17 so wie auf der Explosionszeichnung halten, damit kein Schmierstoff aus dem Inneren entweicht.

Zum Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

6.2 ELEKTRISCHE BAUTEILE

• Siehe Schaltpläne.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- (A) Rot, (E) Blau
- Phase: L
- Nulleiter : N

• Kennzeichnung der Bauteile:

M : Motor

V : Geschwindigkeitsregler

6.3 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Wir empfehlen Ihnen, sich vorrangig an den Verkäufer des Geräts zu wenden.

Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

• Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen oder Verbesserungen an seinen Erzeugnissen vorzunehmen.

Stempel Verkäufer

Kaufdatum:

Normkonformität

Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- die EU-Richtlinie EMV 2004/108,
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EWG,
- Richtlinie Geräterecycling 2002/95/EG.
- Richtlinie « WEEE »2002/96/EG

  Das Symbol « « auf Produkten bedeutet, dass es nicht wie Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss vielmehr an eine Recyclingstätte für Elektro- und Elektronik-Altgeräte verbracht werden. Indem Sie das Produkt auf diese Weise entsorgen, leisten Sie einen Beitrag zur Verringerung der Gefahren für Umwelt und Gesundheit, die durch eine unkontrollierte Deponierung des Produkts hervorgerufen werden können. Zu näheren Informationen zum Recycling dieses Produkts, fragen Sie Ihre Handelsabteilung oder Ihren Fachhändler, den Kundendienst oder das Entsorgungsunternehmen für die jeweiligen Abfälle.

- Richtlinie « Abfälle » 2006/12/EWG

Die Gestaltung der Maschine soll die Menge und die Schädlichkeit der Abfälle und Verschmutzungsgefahren möglichst reduzieren.

Beachten Sie die Recyclingbedingungen.

- Richtlinie « Verpackungen und Verpackungsabfälle“

94/62/EU

Die Gestaltung der Verpackung der Maschine soll die Menge und die Schädlichkeit der Abfälle und Verschmutzungsgefahren möglichst reduzieren.

Achten Sie auf die Entsorgung der verschiedenen Verpackungsteile an den geeigneten Recyclingstellen.

- Europäische Normen:

EN 60-204 Teil 1 2006 Elektrische Ausrüstung von Industriemaschinen.

EN 12853-2001 Handmixer und Handrührer. Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte EU-Konformitäts- Erklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 11201-EN ISO 3744 gemessene Schalldruckpegel beträgt 80 dBA.Elektromagnetische Verträglichkeit gemäß folgender Normen:
- EN 55014-2: Störfestigkeit
- EN 55014-1: Störaussendung.

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55.
- Gesamte Maschine IP34.

Integrierte Sicherheitsvorrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muss vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden.

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die den folgenden Bestimmungen und Normen entsprechen:

- EU-Richtlinie 1335/2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- Norm 1672-2-2005 Hygienevorschriften.

Die Oberflächen der Zonen, die in Kontakt mit den Nahrungsmittel sind, sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Lebensmittelhygiene zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Bedienungsanleitung benutzen.

Vibrationen

Die während des Betriebs am Griff gemessenen Höchstvibrationen liegen bei: 2,74 m/s^2.